

BATATA INGLESA RECHEADADA

INGREDIENTES

batatas inglesas grandes (1 por pessoa)

recheio de sua preferência aqui eu usei strogonoff de frango

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Para abrir a cavidade do recheio na batata, basta fazer um corte em cruz na parte de cima das batatas e, com um guardanapo, de um lado e do outro.

Aperte as laterais da batata para que se abra e agora é só apertar um pouco dentro das batata para amassar.

Faça a cavidade para colocar o recheio, mas antes, salpique sal e acrescente um pouco de manteiga pra dar um gostinho (se desejar).

Em seguida, acrescente o recheio de sua escolha (usei strogonoff).

Por fim, polvilhe parmesão ralado ou ponha fatia de mussarela em cima.

Leve novamente ao forno por alguns minutinhos, só pra gratinar e em seguida é só servir e se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25136-batata-inglesa-recheada.html>